УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБОУ СО "Новоуральская школа № 1"

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Красильникова И.С.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 года

**ЗАДАНИЕ ЗАКАЗЧИКА**

# Описание объекта закупки

**1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг**

**1.1.** Место оказания услуг:

624130, Свердловская область, г.Новоуральск, ул.Ленина, д.52.

**1.2.** Сроки оказания услуг:

Услуга школьного питания обучающихся закупается на период с 03.03.2025 по 31.03.2025.

**1.3.** Объем оказываемых услуг:

Объемные и стоимостные показатели услуги определяются в соответствии со среднесуточными наборами пищевой продукции для общественного питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки), дифференцированными по возрастным группам (7-11 лет и 12 лет и старше) из расчета 2- разового питания (завтрак и обед), в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**Наборы пищевой продукции для общественного питания детей от 7 до 18 лет,**

**дифференцированные по возрастным группам (7-11 лет и 12 лет и старше)**

**из расчета 2- разового питания (завтрак и обед),**

**в соответствии с** **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** **«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов питания | **Норма на обучающихся при 2-разовом питании (граммов в день)** |
| **7-11 лет** **(1-4 классы)** | **12 лет и старше****(5-9 классы)** |
| Хлеб ржаной | **48** | **72** |
| Хлеб пшеничный | **90** | **120** |
| Мука пшеничная  | **9** | **12** |
| Крупы, бобовые | **27** | **30** |
| Макаронные изделия | **9** | **12** |
| Картофель | **113** | **113** |
| Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | **168** | **192** |
| Фрукты свежие | **111** | **111** |
| Сухофрукты | **9** | **12** |
| Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | **120** | **120** |
| Мясо 1-й категории | **42** | **47** |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | **18** | **24** |
| Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат.) | **21** | **32** |
| Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое | **35** | **46** |
| Молоко  | **180** | **210** |
| Кисломолочные пищевая продукция | **90** | **108** |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) | **30** | **36** |
| Сыр | **6** | **9** |
| Сметана | **6** | **6** |
| Масло сливочное | **18** | **21** |
| Масло растительное | **9** | **11** |
| Яйцо, шт. | **1** | **1** |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | **18** | **21** |
| Кондитерские изделия | **6** | **9** |
| Чай | **0,6** | **1,2** |
| Какао-порошок | **0,6** | **0,7** |
| Кофейный напиток | **1,2** | **1,2** |
| Дрожжи хлебопекарные | **0,12** | **0,18** |
| Крахмал | **1,8** | **2,4** |
| Соль пищевая поваренная йодированная | **1,8** | **3** |
| Специи | **1,2** | **1,2** |

**Численность питающихся детей (ориентировочно) - 140**:

**Вместимость обеденного зала**: ул. Ленина,52 – 98,4 кв.м.,

**Посадочных мест**: 80 чел

**Количество дето-дней**

Количество дето-дней (понедельник-пятница)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер позиции согласно описанию объекта закупки | Наименование товара, работы, услуги, входящих в объект закупки | Основные характеристики закупаемого товара, работ, услуг | Единица измерения | Количество с учетом среднегодового процента дней непосещения  |
|
|
|
|
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Оказание услуг школьного питания обучающихся | Двухразовое питание (завтрак, обед) обучающихся 1-4 класс | Дето-дни | **1050** |
| в 1-4 классах  |
| 2 | Оказание услуг школьного питания обучающихся | Двухразовое питание (завтрак и обед) обучающихся 5-9 класс | Дето-дни | **1344** |
| в 5-9 классах |

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций) ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (Один) день до 13.00 часов, при необходимости производит корректировку указанных данных на следующий день до 9.00 часов текущего дня.

**1.4.** График приема пищи:

Время обслуживания питающихся – с 8.00 до 16.00.

Периодичность питания 2-разовое; завтрак с 8.40 до 11.30, обед с 12.20 до 13.40.

**1.5.** Меню:

Исполнитель самостоятельно определяет содержание меню. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима образовательного учреждения) для каждой возрастной группы детей. При этом ассортимент блюд должен соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Разработанное меню до начала оказания услуг утверждается руководителем Исполнителя и согласовывается руководителем Заказчик.

В случае изменения количества питающихся более 5 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, Исполнитель производит перерасчет потребности в продуктах в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад.

Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности» (Приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

**2. Требования к оказанию услуг, их качеству**

**2.1.** Качество услуг школьного питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

* Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";
* ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
* ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории городских и сельских поселений к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* СП 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
* ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
* ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
* ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
* ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
* ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
* ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;
* ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;
* ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;
* ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
* ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;
* Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
* Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;
* Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
* Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
* Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;
* Методические рекомендации № 2.4.5.0131-18. 2.4.5. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018.
* Методические рекомендации № МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020.

**2.2.** Режим питания устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения.

**2.3.** Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в аренду на основании Договора аренды и акта приема-передачи, являющихся неотъемлемой частью контракта (Приложение 4 к контракту).

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

**2.4.** При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

**2.5.** Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество для целей выполнения данного Договора, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

**3. Требования к безопасности оказываемых услуг.**

**3.1.** Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

**3.2.** В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

**3.3.** Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

**3.4.** Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

**3.5.**Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб.

**3.6.** Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

**3.7.** В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализацииИсполнительобеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

**3.8.** Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

**3.9.** Исполнитель контролируетсоблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

**3.10.** Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи по мере необходимости.

**3.11.** Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

**4. Требования к транспортировке продуктов:**

**4.1.** Транспортировка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, использующиеся для перевозки продуктов питания, должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

**4.2.** В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

**4.3.** Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

**4.4.** Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

**4.5.** Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

**5. Требования к персоналу пищеблока.**

**5.1.** Исполнитель обеспечивает оказание услуг школьного питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

**5.2.** Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

* личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);
* документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»; Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта.